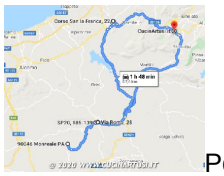
La mia spesa al tempo del Covid-19

Scritto da Maurizio Artusi
Lunedì 22 Giugno 2020 09:37



Per un pignolo di alimenti come me, la spesa ai tempi del **Covid-19** non è stata certamente una cosa facile, appena è stato possibile però, lo scorso **7 Maggio 2020** con l'allentarsi delle norme restrittive, mi sono organizzato un tour in provincia di **Palermo**, visitando così dei produttori di genuinità che conoscevo già bene o che dovevo comunque approfondire. Partendo da **Giacalone**, ho percorso la **SS624**, guarda caso una strada che attraverso dei territori ricchi di prodotti e produttori di vere eccellenze, deviando subito verso **Camporeale** e poi via **SP2** verso **Partinico**. Il rientro è stato veloce e tranquillo tramite **SS186**. Un tour che mi ha permesso di rivedere amici e stimati produttori, di approfondire i meno conosciuti, ma soprattutto di fare un po' di spesa a Km 0, o quasi, e al contempo di raccogliere il materiale che mi ha permesso di raccontarvi questa mia esperienza.

Caseificio Lipari



Ho quindi iniziato il mio giro da **Camporeale**, visitando **Valerio Lipari** dell'omonimo caseificio e azienda agricola certificata in bio, da lui mi sono approvvigionato di una setosa ricotta di pecora mista, con circa il 10%-20% di latte di capra, ma soprattutto di uno straordinario "**cannestrato**" di ben 2 anni di stagionatura, forse poco bello da guardare, era infatti un po' troppo asciutto, ma molto buono da mangiare. Anche quest'ultimo è stato prodotto con latte di pecora e un 20% di capra, ma in questo caso la lunga stagionatura gli ha permesso di diventare un concentrato di piccantezza, assolutamente non salato, con profumi di erbe balsamiche, rosmarino e muffe da erborinato, infine al palato ritornava il naso, completato da una piacevole punta amarostica e da un netto retrogusto dolce da Parmigiano Reggiano, nonchè anche di una certa croccantezza, grazie ai numerosi cristalli di tirosina, naturale effetto generato dalla degradazione delle proteine in amminoacidi. L'intento di **Valerio** è quello di portare indietro i suoi clienti ai profumi e i sapori di 50 anni fa, tradizione che si perpetua da almeno 4 generazioni di **Lipari** allevatori di pecore, ma tra cui l'introduttore delle capre è stato il babbo **Raimondo**, detto "baffuni", affezionatosi alla razza **Mascaredda**, poi incrementate da Valerio con qualche **Girgentana** e **Siriana**, arrivando oggi ad un totale di 80 capi più 200 di pecore, in questo caso incroci di **Belicine** e **Razza sarda**.



Molino Levatino



Tempo di quarantena, tempo di pane e pizze, in questo caso trovandomi sempre a **Camporeale**, perchè non approfittare delle farine del **Molino Levantino**? Detto fatto, anche perchè **Piero Liotta**, titolare

dell'azienda, dista una chilometrata da **Valerio Lipari**. **Piero** già 25 anni fa scelse di molire esclusivamente grani siciliani, mettendo poi a punto il blend che ho portato a casa io e composto principalmente da varietà **Simeto** e **Perciasacchi** più altri in minore quantità, tutti moliti a cilindri come semola di rimacino con un 200W circa, almeno come dichiaratomi da **Piero** stesso. I profumi intensi di questa farina sono inebrianti, è come portarsi a casa un pezzo di molino, ma anche il bel colore dorato è da citare, perchè... anche l'occhio vuole la sua parte. Ovviamente poi toccherà al palato assaggiare, ma per questo vi rimando alla mia ricetta per il pane in cui ho impiegato giusto il rimacino del Molino Levantino.



Olio Accardo



Restando sempre a **Camporeale**, continuando in direzione **Poggioreale** (TP), a circa 10 chilometri dal centro abitato, ho visitato l'azienda olivicola bio dei tre fratelli **Accardo**, dove mi ha accolto **Pietro**. Fiore all'occhiello dell'azienda sono gli oli aromatizzati, tipologia di prodotto che di solito io non approvo e non gradisco, ma che in questo caso devo ammettere di avere apprezzato, grazie alla tecnica di produzione impiegata e alla qualità del prodotto aromatizzante utilizzato, infatti esso viene coltivato in azienda e viene aggiunto direttamente durante la molitura. Basilico, arance, limoni e prossimamente anche quello all'Habanero che ho avuto la fortuna di assaggiare in anteprima, sono veramente interessanti come potrete verificare nella seguente degustazione in diretta **Facebook**. L'olio extravergine offerto da **Accardo** invece è un classico blend **Nocellara**, **Cerasuola** e **Biancolilla**, in proporzioni approssimativamente uguali, ma anche su questo fronte ci sono nuovi progetti diretti verso i monocultivar.

{youtube}6OHZcNIzmJg{/youtube}

Macelleria Piero Garifo



Terminato con **Camporeale**, certamente non a causa di una mancanza di altri produttori attenti, bensì per mancanza di tempo, recarmi direttamente a **Partinico** è stato facile, c'è una comoda Strada Provinciale che in circa 30 minuti permette il collegamento tra i due paesi. Ogni volta che passo o mi reco a **Partinico** controllo se l'**Azienda Zootecnica Vaniglia** è aperta e se ha disponibilità di prodotto, presso di loro è infatti possibile acquistare delle ottime mozzarelle di bufala appena preparate, ma stavolta mi è andata male, poichè l'azienda avrebbe riaperto qualche giorno dopo il mio tour, per cui mi sono messo l'animo in pace e, maledicendo il virus, mi

sono diretto verso la **Macelleria Piero Garifo**, volto abbastanza noto di **CucinArtusi.it** in quanto già recensito pochi mesi fa. **Piero** è noto per i suoi salumi artigianali che sprigionano sicilianità da qualsiasi parti li si consideri, ma anche per il lavoro di recupero e promozione da lui effettuato sulla locale "**Pasqualora**", preparata con carni di suino e agnello, nonchè dalle carni frollate, anche in questo caso quasi sempre di provenienza locale, su tutta l'offerta spiccano anche l'**Angus** siciliano e... il **Bufalo**! Quest'ultimo chiaramente allevato e fornito dai già citati **Vaniglia**. In conclusione, una macelleria votata alla qualità con ben pochi compromessi.



Questo mio apparentemente lungo tour ha impegnato solo una mattinata e circa 80 Km, percorsi in mezzo ad una natura profumata e colorata di primavera che mi ha fatto ben sperare sulla prossima fine del virus, infatti durante il rientro avvenuto verso le ore 15 il cruscotto della mia auto scottava parecchio, considerando che a circa 60 gradi il **Covid-19** schiatta, penso che qui al Sud, con l'ingresso prepotente della stagione calda, esso non avrà molte chance di sopravvivenza!



ALBUM E DOWNLOAD FOTO